



Lauwarmer **Pak-Choi-Radieschen-Salat**

Ein simples Rezept, das mit allen Gemüsesorten, welche im Kühlschrank liegen, ergänzt werden kann - passt auch als Beilage zu asiatischen Gerichten.

Zutaten

600 g Pak Choi
300 g Radieschen
50 g Ingwer, walnussgross
2 Knoblauchzehen
2 EL Sesamöl
1 TL Chilipaste oder Chili, klein gehackt
2 EL Sesam
Kresse oder Sprossen

Sojasauce-Vinaigrette

6 EL Sojasauce
½ Limette (Saft)
2 TL Zucker
2 TL Austernsauce
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Etwa 25 Minuten

- 1 Den Pak Choi gut waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Ingwer und Knoblauch fein reiben. Die Radieschen in feine Scheiben oder Stifte schneiden.
- 2 Den Sesam in einer beschichteten Pfanne ohne Öl anrösten bis er golden ist und dann zur Seite stellen. Etwas Öl in die Pfanne geben und Ingwer, Knoblauch und Chilipaste anbraten, dann den Pak Choi dazugeben und unter Rühren ca. 5 Minuten leicht dünsten. Er soll nicht zu weich werden. Daraufhin salzen und pfeffern und in eine Salatschüssel geben.
- 3 Für die Vinaigrette Sojasauce, Limettensaft, Zucker, Austernsauce, Pfeffern und Salz verquirlen und abschmecken, dann mit dem gedünsteten Pak Choi vermischen und die Radieschen unterheben. Alles auf dem Teller anrichten und mit Sesam und Kresse oder Sprossen dekorieren.